



LE SAINT ESTÈVE

*Mathias Gandine*

A la carte

---

### Les entrées

Asperges vertes de Roques-Hautes Poulpe à la plancha / Mouss' Aioli	52€
Huîtres creuses Crème Vodka et Caviar Daurenki Pétroussian	69€
Barigoule d'artichauts violets Crevettes Carabinéros / Coquillages et calamars Bouillon à la coriandre	62€
Rouget cuit sur la peau Tapenade / Pomme de terre safranée Bouille réduite / Salade de fenouil et râpée de poutargue	58€

### Les Plats

Loup de ligne en croûte d'amandes Mousseline de fèves à la sarriette Etuvée de morilles / Bouillon mousseux	66€
Saint-Pierre Petits pois à la Française Côte de Romaine / Carotte glacées Jus « Bouillecarotte » pour saucer	64€
Carré d'agneau Petits farcis / Jus corsé	65€
Ris de Veau rôti Langoustines et asperges blanches Crème de cresson / Pomme dauphine	75€
Bœuf Tarte de légumes cuits et crus Velouté de courge d'hiver / Jus des mariniers	69€
Plateau de fromages de notre sélection . . . Confiture de saison	24€

---

Prix nets service compris

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition  
La viande bovine est d'origine française

Sainte Victoire

Asperges vertes de Roques-Hautes  
Poulpe à la plancha / Mouss' Aioli

Saint-Pierre  
Petits pois à la Française  
Côte de Romaine / Carotte glacées  
Jus « Bouillecarotte » pour saucer

Carré d'agneau  
Petits farcis / Jus corsé

Plateau de fromages de notre sélection . . .  
Confiture de saison

La douceur . . .  
Annoncée de bouche à oreille par notre Maître d'hôtel

5 Services 125€

---

Signature de Mathias

Huîtres creuses  
Crème Vodka et Caviar Daurenki Pétroussian

Asperges vertes de Roques-Hautes  
Poulpe à la plancha / Mouss' Aioli

Barigoule d'artichauts violets  
Crevettes Carabinéros / Coquillages et calamars  
Bouillon à la coriandre

Loup de ligne en croûte d'amandes  
Mousseline de fèves à la sarriette  
Etuinée de morilles / Bouillon mousseux

Ris de Veau rôti  
Langoustines et asperges blanches  
Crème de cresson / Pomme dauphine

Plateau de fromages de notre sélection . . .  
Râpée de truffes noires

Le Grand dessert...

7 Services 165€

---

Prix nets service compris

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition  
La viande bovine est d'origine française



LE SAINT ESTÈVE

*Mathias Sandrine*

---

Menu Club Affaire

Du lundi au vendredi au déjeuner sauf jours fériés

Asperges vertes de Roques-Hautes  
Poulpe à la plancha / Mouss' Aioli

Saint-Pierre  
Petits pois à la Française  
Côte de Romaine / Carotte glacées  
Jus « Bouillecarotte » pour saucer

Et / ou

Carré d'agneau  
Petits farcis / Jus corsé

Plateau de fromages de notre sélection . . .

Confiture de saison

et/ou

La douceur . . .

Annoncée de bouche à oreille par notre Maître d'hôtel

2 Services : 60€

3 Services : 80€

4 Services : 115€

5 Services : 125€

Formule 1 verre de vin et boisson chaude 12€

Formule 2 verres de vin et boisson chaude 16€



LE SAINT ESTÈVE

*Mathias Gandine*

---

## Nos Pâtisseries

---

*BY « Rudy Morel Chef Pâtissier »*

Millefeuille aux fraises de Pays Poêlée de fraises / Crème à la Fleur d'oranger Eau de fraises et sorbet	24€
Pomme de pin Mousse au chocolat lactée Grand Cru Jivara Praliné pignons de pin / Glace « Garrigue	24€
Rhubarbe Rôtie à la liqueur de Mûre / Sorbet Crème pistache / Pistaches caramélisées / Tuile corail	24€
Baba au rhum de « Tradition » Chantilly / Punch rhum / Glace vanille	24€
Nos Sorbets et glaces	22€